

SF64M3DX





Categoría60 cmFamiliaHornoAlimentaciónEléctricoSistema de cocciónEléctrico

Método de cocciónCombinado VaporCódigo EAN8017709266912



Estética

Estética Selección
Color Acero inoxidable
Acabado Anti-huellas
Diseño Plato
Material Acero inoxidable

Tipo de inox

Tipo de vidrio

Color serigrafía

Color serigrafía

Color serigrafía

Color serigrafía

Color serigrafía

Color serigrafía

Tipo de serigrafíaSímbolosPuertaCon panelTiradorEscuadrada selección

Color del tirador Efecto inox Logo Embutido

Mandos Restyling Selección
Color mandos Efecto inox

Mandos

Ajustes Mandos N.º de mandos 3

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

9



Funciones de cocción tradicionales Estático Eventilado Turbo ECO ECO Grill ancho (circular+posterior+superior+ventilador) Grill ancho ventilado Inferior

Programador

Características técnicas

Opciones de

puerta

Cuentaminutos

programación tiempo

Fin de cocción

Sí

.5			
Temperatura mínima	50 °C	Caldera - Potencia	1700 W
Temperatura máxima	250 °C	Tipo de apertura de la	Frontal
N° de estantes	5	puerta	
N.º de ventiladores	1	Puerta	Puerta fría
N.° de luces	1	Puerta desmontable	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Puerta interna de vidrio	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	Vidrio interno desmontable	Sí
Potencia luz	40 W	N° de vidrios totales de	3
Encendido de la luz al	Sí	la puerta	
abrir la puerta		Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Resistencia superior - Potencia	1000 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360x460x425 mm
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
		Carga de agua	Manual
Interrupción de resistencias al abrir la	Sí	Capacidad del depósito	250 ml

Prestaciones/Etiqueta energética







Clase eficiencia energética

Volumen útil 63 I

Consumo de energía de función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in 4,18 MJ

conventional mode

Energy consumption in 2,77 MJ

forced air convection

Consumo de energía de 0,77 kWh

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia

energética

95,1%

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope

posterior

1

1,16 kWh

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

1

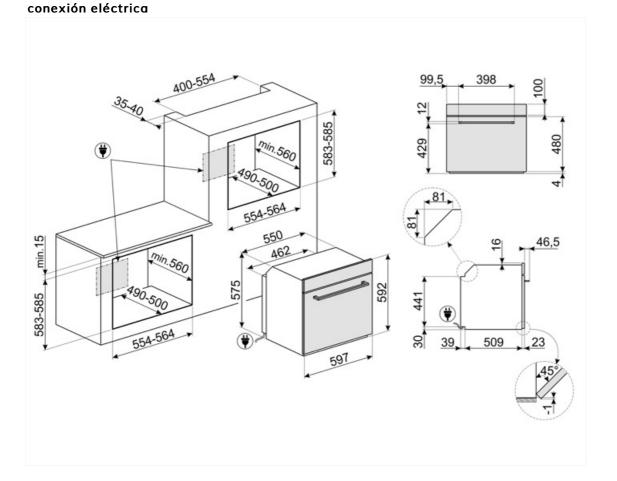
Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V Corriente 13 A 3000 W Datos nominales de

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de

50/60 Hz 115 cm

alimentación





Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad





Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PALPZ



Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos





Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



Symbols glossary



Energy efficiency class A



Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción.

Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Direct Steam: es posible cocinar alimentos con la adición de vapor, con un sistema simple e intuitivo. Es suficiente llenar el tanque en el fondo de la cavidad con agua, cubrir con la tapa perforada especial y activar la función de vapor para el tiempo deseado La adición de vapor permite mejorar los resultados de la cocción tradicional y mantener la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor directa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable .



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.

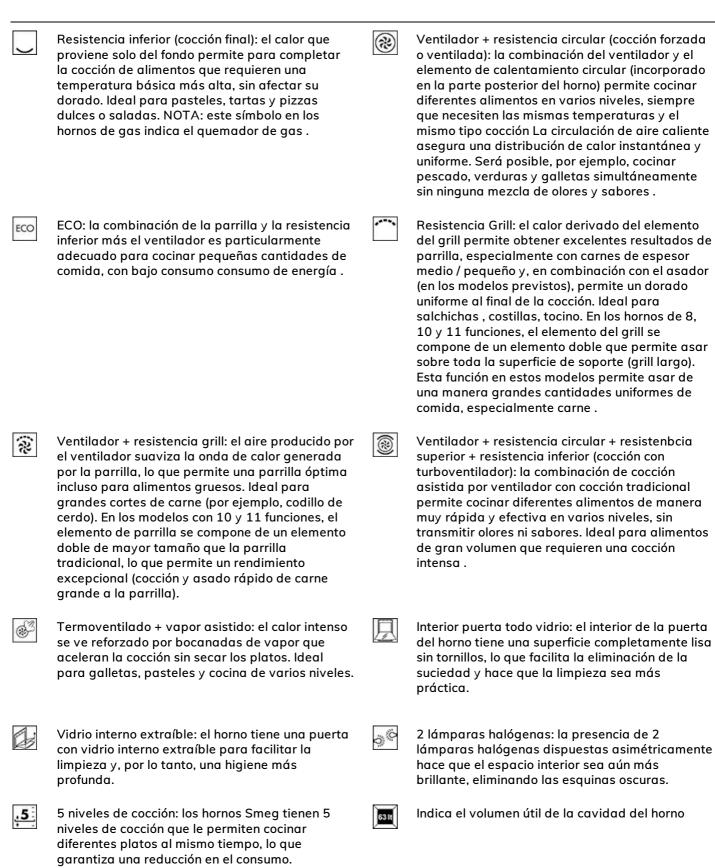


Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.





SMEG SPA 14/12/2025

Indica el volumen útil de la cavidad del horno